

## Brexit : les amidonniers français plaident pour un accord qui préserve le commerce avec leur partenaire britannique !

Le Brexit est officiellement prononcé. Après l'accord de sortie, c'est le futur accord de libre-échange qui est désormais au centre des attentions entre partenaires britanniques et européens. L'Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés (USIPA) plaide dès à présent pour que les échanges commerciaux entre la France et le Royaume-Uni soient préservés. La convergence réglementaire entre nos pays sera la clé d'une relation commerciale nouvelle mais équilibrée.

« Les amidonniers français sont préoccupés par les conséquences, sur la filière et sur nos entreprises, que pourrait avoir le futur accord de libre-échange entre le Royaume Uni et l'Union Européenne », déclare Marie-Laure Empinet, présidente de l'USIPA, avant de compléter : « les négociations dureront à peine 11 mois, ce qui laisse très peu de temps pour mettre en place les mécanismes qui préserveront nos relations commerciales avec les britanniques tout en évitant une arrivée massive de produits extérieurs via le Royaume-Uni. ». L'USIPA suivra donc ces négociations avec la plus grande vigilance.

Cet accord est un enjeu de taille pour la filière amidonnière française dont 10 % des exportations européennes\* sont destinées au Royaume-Uni, pour 115 M€ de chiffre d'affaires. Le Royaume-Uni, déficitaire en produits amylacés, en produit 700 000 t pour une consommation annuelle de 1.5 Mt. Les volumes importés tous les ans provenaient à 95 % de l'Europe. Or, depuis le référendum sur le Brexit en 2016, les importations hors UE ont triplé et dépassent déjà les 100 000 t !

Pour l'USIPA, trois mesures sont indispensables pour garantir la pérennité des échanges commerciaux de produits amylacés avec le Royaume-Uni :

- Le maintien d'une relation commerciale avec le Royaume-Uni sans barrières tarifaires ni contingents, afin de ne pas renchérir artificiellement le prix de la production française.
- La mise en place de règles d'origine rigoureuses pour les produits qui seront exportés par le Royaume-Uni vers l'UE. Un risque clairement identifié par l'USIPA est que le Royaume-Uni serve de porte d'entrée pour l'arrivée sur le territoire européen de produits à bas coût, subventionnés dans leur pays d'origine ou qui, après une légère transformation sur place pour bénéficier de l'origine anglaise, pourraient entrer dans l'UE en bénéficiant de droits préférentiels. Il importe donc que les règles d'origine soient strictes et que le contrôle douanier effectué aux frontières de l'Europe soit précis sur ce point.
- Et surtout, une nécessaire convergence de la réglementation. « Le Royaume-Uni pourrait décider de ne plus suivre les règles européennes pour se rapprocher de celles d'autres partenaires, excluant de fait nos produits, ce qui serait dramatique pour nos exports », anticipe Marie-Laure Empinet. Les exemples ne manquent pas entre les produits amylacés qui pourraient être issus de cultures OGM, ou cultivés avec des produits phytosanitaires interdits dans l'hexagone ou en Europe. « Les britanniques pourraient être tentés de ne plus suivre les réglementations européennes en faveur de la protection environnementale, de l'information du consommateur ou de la diminution des émissions de CO2 par exemple, qui renchérissent le prix des produits européens. ...Nous souhaitons donc une préservation de la convergence réglementaire, garantie du maintien d'une concurrence loyale entre nos deux pays », conclut Marie-Laure Empinet.

\*Amidons, maltodextrines, sucres des céréales, gluten

### Relations presse : pour tout renseignement, contactez l'agence Ressources De la Nature

Fadela BENABADJI  
01 85 09 83 70 // 06 11 34 22 39  
[fbenabadji@agence-rdn.com](mailto:fbenabadji@agence-rdn.com)

Solène REINACHER  
01 85 09 83 74 // 07 50 14 58 26  
[sreinacher@agence-rdn.com](mailto:sreinacher@agence-rdn.com)

#### A propos de l'USIPA

L'USIPA (Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés) réunit l'ensemble des amidonniers, féculiers et fabricants de caramels ingrédients implantés en France. L'amidonnerie extrait les constituants du blé, du maïs, de la pomme de terre et du pois protéagineux : amidon, protéines, fibres et lipides (germes/huiles). De l'amidon sont issus une multitude d'ingrédients qui sont valorisés en alimentation humaine, en nutrition animale et pour des applications non alimentaires. 1<sup>er</sup> producteur européen, l'amidonnerie française représente plus de 16 000 emplois directs et indirects sur 14 sites industriels.